

## CAFETERA EXPRESSO GAGGIA LA NERA



La última máquina profesional de Gaggia, La Nera, ofrece la intensa emoción que solo el mejor espresso puede brindar. Una máquina contemporánea, adecuada para las tendencias y necesidades más modernas del mundo del café, como se demuestra por la posibilidad de controlar de forma remota sus funciones y rendimiento, así como contar con kits portafiltros para cápsulas profesionales y monodosis de papel certificadas ESE.

### UNA SOLUCIÓN FLEXIBLE

Disponibles en versiones de 1 grupo o 2 grupos compact, La Nera proporciona al barista dimensiones compactas y facilidad de uso que se combina a la perfección con la selección de los mejores materiales, como por ejemplo el área de trabajo y los acabados, ambos de acero inoxidable resistente a la corrosión.

Además, si el barista lo desea, La Nera puede adaptarse al uso cápsulas profesionales y/o monodosis de papel certificadas ESE, gracias a los kits portafiltros específicos.

### Características Técnicas

- ✓ Caldera de cobre con intercambiador de calor independiente para cada grupo
- ✓ Control electrónico del nivel de agua de la caldera
- ✓ Paneles y acabados de acero inoxidable anticorrosión
- ✓ Distancia entre la bandeja de la taza y el surtidor de café: 91 mm
- ✓ Zona de trabajo con iluminación LED
- ✓ 5 grandes pulsadores retroiluminados para cada grupo
- ✓ Pomos de agua y vapor ergonómicas (sistema cuarto de vuelta)
- ✓ Lanzas de vapor y agua caliente
- ✓ Pies antideslizantes

### Especificaciones

Ancho	57 cm
Profundo	53 cm
Alto	42 cm
Peso	46 Kg
Voltaje	230 V / 50-60 Hz
Potencia caldera vapor	3200 W
Capacidad caldera vapor	8 Lt

### Accesorios

- ✓ Barandilla protección tazas en bandeja superior
- ✓ Kit portafiltros profesional para cápsulas (Lavazza Blue®, Nespresso®, Espresso Point® y Caffitaly®)
- ✓ Portafiltro específico para monodosis ESE certificado